



Vorspeisen

Gazpacho Andalouse	14.00
Kalte Gemüsesuppe nach spanischer Art mit Sherry, serviert mit würzigem Chorizospiessli	
Karotten-Mangosuppe	14.50
Würzige Karotten-Mangosuppe, verfeinert mit asiatischen Gewürzen, begleitet von Crevettenspiess	
Cocktail de Crevetten Calypso	19.00
Crevetten an einer pikanten Cocktailsauce angerichtet auf einem Beet von fein geschnittenem Kopfsalat, garniert mit saisonalen Früchten	
Waidalat	17.50
Saisonale Salate mit Früchtewürfeln, Fetakäse und verschiedenen Körnern garniert, mit Honig-Senf dressing	

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	43.50
Zartes Kalbsgeschnetzeltes (Schweiz) an cremiger Champignon-Rahmsauce, verfeinert mit Cognac, serviert mit goldgelber Butterrösti	
Cordon Bleu vom Kalb	46.00
Kalbsschnitzel (Schweiz) gefüllt mit reichlich schmelzendem Greyerzer und saftigem Vorderschinken, serviert mit Pommes Frites und unserem marktfrischen Tagesgemüse	
Filet de Loup de Mer „Ascona“	43.00
Gebratene Seewolffilets auf würzigem Artischockengemüse mit Oliven, Peperoncino, Tomaten und Gartenkräutern, verfeinert mit Zitrusöl, serviert mit Bratkartoffeln	
Gnocchi aux Fromage Die Waid	33.00
Hausgemachte Quarkgnocchi mit sautierten, grünen Bohnen und Eierschwämmli, verfeinert mit Basilikumöl, Zwiebeln und Knoblauch	
Salat Fischer's Fritz	35.00
Frittierte Eglknusperli auf sommerlichen Blattsalaten an Honig-Senf Dressing, garniert mit Früchten, serviert mit Limetten-Mayonnaise	
Salade du Berger	38.00
Rosa gebratenes Lamm-trecôte auf sommerlichen Blattsalaten an Balsamicodressing, begleitet von lauwarmem Ziegenkäse	
Salat „Italienne“	41.00
Mit Kräutern und Parmesan panierte Kalbsschnitzel angerichtet auf Rucolasalat an feinem Tomatendressing mit Oliven und Pecorino	

Änderungen vorbehalten

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8% MwSt



Starters

Gazpacho Andalouse	14.00
Cold, Spanish vegetable soup with Sherry, served with an aromatic Chorizo-skewer	
Carrot-mango soup	14.50
Creamy soup of carrots and mango, refined with Asian spices, served with a fried giant shirmp	
Cocktail de Crevetten Calypso	19.00
Giant shrimps with a delicious cocktail sauce served on thin sliced lettuce, garnished with fresh fruits	
Mixed Waid salad	17.50
Seasonal colourful mixed salad , with feta cheese, fresh fruits and grains with honey-mustard sauce	

Main courses

Sliced veal „Zurich style“	43.50
Tender sliced veal (Switzerland) in a creamy mushroom sauce, flavoured with cognac, served with golden butter hash browns	
Cordon Bleu of veal	46.00
Breaded veal escalope (Switzerland) filled with much Gruyere cheese and cooked ham, served with French fries and seasonal vegetables	
Filet de Loup de Mer „Ascona“	43.00
Fried fillets of catfish on artichokes with olives, chilli peppers, tomatoes and garden herbs, refined with lemon oil, served with fried potatoes	
Gnocchi aux Fromage Die Waid	33.00
Homemade curd gnocchi with sauteed, green beans with chanterelles, refined with basil oil, onions and garlic	
Salad Fischer's Fritz	35.00
Deep fried fillets of European perch in a pastry mantle on summery leaf salads with honey-mustard dressing, garnished with fruits, served with a lime-mayonnaise	
Salad du Berger	38.00
Fried lamb entrecôte with sommery salads with balsamic dressing, served with lukewarm goat cheese	
Salad „Italienne“	41.00
In a Parmesan-herb mantle breaded veal escalope served on rocket salat with tomato dressing with olives and Pecorino	

Subject to chance

All Prices in Swiss francs, including 8% tax